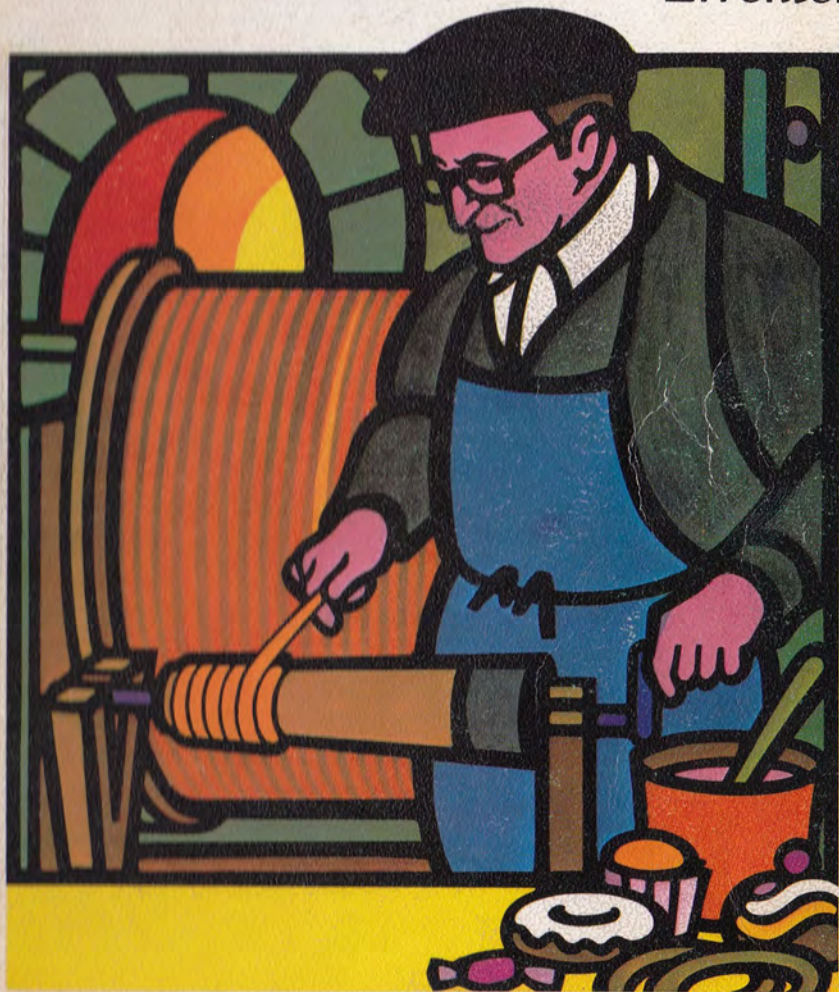


III.EUSKAL HERRIKO
ESKULANGINTZA AZOKA

KATALOGOA

EREINTZA elkarte
Errenteria



CATALOGO

III FERIA DE ARTESANIA DEL PAIS VASCO
Año 1981 Urtea

*III. EUSKAL HERRIKO
ESKULANGINTZA AZOKA
KATALOGOA*

CATALOGO
III FERIA DE ARTESANIA
DEL PAIS VASCO

Año 1981 *Urtea*

AURKEZPENA

Ohizko den bezala, 1981-ko Maiatzean ospaturiko III. Euskal Herriko Eskulangintza Azokaren Katalogoa argitaratzeko garaia etorri zaigu. Oraingo hau ain zuzen, Ereintza Elkarreak Eskulangintza alorrean egindako lana biltzen duten urtekari hauen hirugarren alea dugu.

Aurkezpen gisan idatziriko lerro labur hauen bidez ere, urteroko gertaera aipagarrienen berri eman nahi izaten dugu. Etorkizunari begira bereziki, III. Azoka honetako hauek azpimarratuko genituzke gure ustez: gai monografikoez iriki ditzaketen bide berri bezain arrakastatsuak, Eskulangintza barruan ohizko ez den Konfiteritza bezalako gai batek, ederki erakutsi duen antzera; artisau guztien artean lorturiko salmenta kopuru garrantzitsua; jendearen joan-etorri eten gabea. Guzti honek, Eskulangintza eta Azoka bera indartzen dituen aldi berean, egoki erantzun beharreko eskakizun berriak aurkezten ditu.

Bide honetan, bilduma baten gisan argitaraturiko Katalogo hauen lehen zeregina, artisau berrien bizitza eta lanak modu erraz eta erabilgarri batean plazaraztea da. Izan ere oraindik gaur egun, hamaika langintza eta teknika zahar bizirik ditugu Euskal Herrian, eta gure altxor kulturalaren zatia diren ezker, zabarkeriz, ezaguera ezaz, edota errorik gabeko aurrerapen baten izenean, baztertu ezin direnak.

Azkenik, Gipuzkoako Foru Aldundiak, Donosti Aurrezki Kutxak, Errenteriako Udalak eta Gipuzkoako Aurrezki Kutxa Probintzialak eskeinitako diru-laguntza agirian eskertu nahi genuke. Era berean bere laguntza eman diguten zenbait pertsoneri —bereziki José M.^a Gorrotxategiri, eskeini digun aholkularitzarengatik—, parte hartu zuten artisauei eta III. Euskal Herriko Eskulangintza Azoka eta bere Katalogoa egia bihurtzen lagundu diguten guztiei, bijoakie gure eskerrik beroenak.

Errenteria, 1982-ko Apirilak

EREINTZA ELKARTEA

PRESENTACION

Nuevamente se hace realidad la edición del Catálogo correspondiente a la III Feria de Artesanía del País Vasco de Mayo de 1981. Es este el tercer año de vida de estas publicaciones, en las cuales se va plasmando la labor realizada en el campo de la Artesanía, por Ereintza Elkarrea.

Estas breves líneas de presentación, sirven también para destacar lo que a nuestro juicio han sido las aportaciones más importantes de cada año cara al futuro. Así en esta III Feria caben señalar: las múltiples posibilidades que pueden ofrecer los temas monográficos, confirmadas por el éxito insospechado de una materia tan poco clásica o tratada en Artesanía como es la Confitería; el volumen importante ya, de ventas alcanzado entre la totalidad de los artesanos asistentes. la enorme afluencia de público. Todo ello, al tiempo que ayuda a la consolidación tanto de la Artesanía, como de la Feria, abre nuevas perspectivas a las que es preciso responder adecuadamente.

En esta línea, el objetivo primordial de estos Catálogos a modo de fascículos coleccionables, sigue siendo la divulgación en forma sencilla y manejable de nuevos artesanos, sus vidas, sus labores. Todavía hoy día existe una amplia gama de trabajos y técnicas artesanales, que como patrimonio cultural que son del Pueblo Vasco, nos negamos a que desaparezcan sin más razón que la desidia, el desconocimiento o el abandono.

Para terminar, agradecer públicamente las ayudas económicas prestadas por la Diputación Foral de Guipúzcoa, Caja de Ahorros Municipal de San Sebastián, Ayuntamiento de Rentería y Caja de Ahorros Provincial de Guipúzcoa. Asimismo agradecer las diversas colaboraciones particulares —en especial el continuo asesoramiento de José M.^a Gorrotxategi—, a los artesanos participantes y en general a todos aquellos que han hecho posible tanto la III Feria de Artesanía del País Vasco, como éste su Catálogo.

Rentería, Abril de 1982

EREINTZA ELKARTEA

HITZAURREA

Ekonomiak, erlojiok, soziolojiak, politikak eta Euskal Herriko usadioak izan du eraginik konfitero ofizioaren baitan. Ofizio berdineko beste Herrietako artisauekin gonbaratuz hemengoa estiloz berezia dela ikusten da.

Catalunyako drogeria eta Alemaniako farmazia Konfiteritzaren antze-koak dira.

Argizaigintza izan da Euskal Herrian konfiteroen lanik ohizkoena, eta mendez mende argizaigile izenez ezagutu izan dira. Etxeko jauna hiltzen zenean erleei ematen zitzaiena argizaigileei ere berdin egoki ziezaikeela esan zitekeen:

*Erletxuak, erletxuak,
egizute argizaria,
nagusia il da, ta
bear da elizan argia.*

Eztia eta argizaia, izadiak sorturiko edarigozonenarikoa, erle langileak bereganatua, ziren Argizaigile-Konfitero ofizioak goratzen zituzten oinarriko gaiak. Berak landutako argizaiaz eta gozokiz han egon ohi zen konfiteroa herrien bizitzan. Bakanak ziren konfiterorik gabeko herri eta herriskak, guztiek maite zutelarik.

Kandelaren inguruan jaio eta joan ohi ziren mundu honetatik. Etxea argitzeko, ekaitzeko tximistaz babesturik egoteko, edo aztikeriazko usadioei jarraiki, piztu ohi zen kandela.

Txokolate eta bolao, Pipar-Opilekin batera, ezin falte zitekeen erromerietan. Malbaturizko karameluak, almendrazko bizkotxoak, bataio tartak, kafe erreberriak, izozki gustagarriak gure mendietako elurrez eginak, gero eta gehiago hartzen ziren euskaldunen ekonomi maila gorantz zihuan neurrian.

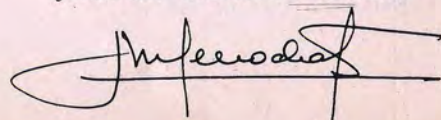
Lan guzti hauek eskuz egin izan dira mendetan, horretarako pertzak, pailak, labeak, azpilak, gaurregun balio etnografiko handikoak diren tresnak, erabiliz. Makinismoak jo eta garbitu ditu gure arbasoengandik jasotako lan sistimak, gure nortasunaren eta euskal izatearen zerbait galdu dugularik.

Ereintza Elkarteak III. Euskal Herriko Eskulangintzaren Azoka antolatzerakoan, asmatu egin du Konfiteritza barruan sartzearekin. Zenbait arritu egin da ofizio hau hain sinplea dela, eta horretarako egokitasun aparta eskatzen duela, ikusiz.

Ereintza errealidadea da eta Euskal Eskulangintzak bere esker ona beti erakutsiko dio Euskal Artisauen lehengo ofizioak zuzen eta taxuz jasotzen saiatu delako.

Lagun diezaiogun ERRENTERIAKO EREINTZA ELKARTEARI batere erraza ez den bide honetatik jarrai dezan.

JOSE M.^a GORROTXATEGI



PROLOGO

La economía, la religión, la sociología, la política y costumbres peculiares del Pueblo Vasco, han influido en el oficio del Confitero, teniendo un estilo propio que contrasta con artesanos del mismo oficio de otros Países.

La droguería en Cataluña y la farmacia en Alemania eran afines a la Confitería.

En el País Vasco ha sido la Cerería la actividad principal de los confiteros, habiéndoseles llamado Cereros durante varios siglos.

Diríase que se hacía extensivo a los Cereros el aviso que se daba a las abejas cuando fallecía el dueño de la casa:

*Erletxuak, erletxuak,
egizute argizaria,
nagusia il da, ta
bearda elizan argia (1).*

La miel y la cera néctar de lo mejor de la naturaleza, captada por la laboriosa abeja, eran los elementos básicos que ennoblecían el oficio del Cerero-Confitero. Con sus elaboraciones de cera y dulces, estaba el confitero presente en la vida de los pueblos. Raro era el pueblo que por pequeño que fuera no tuviera el suyo, siendo apreciado por todos.

Con la vela nacían y se despedían de este mundo. La encendían para iluminar la casa, protegerse en las tormentas y algunos por tradiciones de magia.

Los chocolates y bolados junto a las Pipar-Opillas, no podían faltar en refrescos y romerías. Los caramelos de malvavisco, los bizcochos de almendra y tartas de bautizo, los cafés recién tostados, los ricos helados elaborados con la nieve de nuestras montañas, eran labores que se consumían cada vez más a medida que iba mejorando el nivel económico de los vascos.

Todas estas labores artesanas eran manuales empleándose durante siglos, utensilios, peroles, pailas, artesas y hornos de gran valor etnográfico hoy. El maquinismo actual está barriendo a toda velocidad todos los sistemas de trabajo que heredamos de nuestros mayores, perdiendo aspectos de nuestra personalidad e identidad vascas.

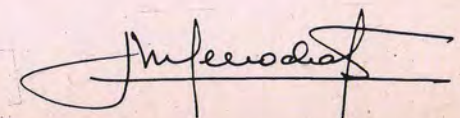
Ereintza Elkarte ha tenido el acierto de incluir la Confitería en su III Feria de Artesanía del País Vasco. Para muchos ha sido una sorpresa ver la simpleza y destreza de este oficio.

Ereintza es una realidad y la Artesanía Vasca le estará siempre agradecida por su labor en recoger con rigor y método los antiguos oficios artesanos vascos.

Ayudémosle a que siga por este camino nada fácil que se ha marcado EREINTZA ELKARTEA de RENTERIA.

(1) *Abejitas, abejitas / haced cera / el amo ha muerto y / necesita luz en la iglesia.*

JOSE M.^a GORROTXATEGI



III. EUSKAL HERRIKO ESKULANGINTZA AZOKAREN EGITARAU

ERAKUSKETAK

- KONFITERI baten instalapena, txokolate, bolaoak, bizkotxoak, hojaldrea eta antzekoen egintza eta serbitzuarekin, Mateo Torres, "Matius", pasteleroaren zuzendaritzapean.

HITZALDIAK

- POSTREEN BILAKAERA GARAIEN ZEHAR. Hizlaria: Juan José Lapitz.
- KONFITERIAREN KONDAIRA EUSKAL HERRIAN. Hizlaria: José Mari Gorrotxategi.

FILMEAK

- TXOKOLATEZKO "MONAS"-EN EGINTZA.
- LOREEN EGINTZA KAMELU SATINATUAREKIN.
Filme hauen agerpena, bere egile Antonio Escriba Serra katalan artista pasteleroaren eskuz joan zen.

HAUR-OSPAKIZUNAK

- JAIAREN LEHEN DEIA
- "TXOKOLATEAREN KONDAIRA ETA EGINTZA" FILMEAREN EMANALDIA. Nestlé etxeak utzitakoa.
- "MARI GOXOREN" BILAKETA-BENTURA. Joku, sorpresak, marrazkiak, musika eta antzekoak, karamelu, merenge, txokolatetxoak, eta abarren erabilketarekin.
- TXOKOLATADA
Egitarau honen egile eta zuzendariak: Bilboko Karraka Kolektiboa.

EUSKAL MUSIKATRESNEN ENTZUNALDIA

- ALBOKA, Arratiko Leon Bilbao eta Mauricia Aldeiturriaga.
- XIRULA, Zuberoako Jean Mixel Bedatxagar eta Garat Arhane.
- TXIKITIXA, Azpeitiako "Maltzeta" aita-alabak.
- TXISTUA, Arizkungo Mauricio Elizalde eta Félix Iriarte.
- DULTZINA, Tafallako Dultzineroak, Javier Osés, Antonio Aznar eta Fernando Alcoaz.

PROGRAMA DE LA III FERIA DE ARTESANIA DEL PAIS VASCO

EXPOSICIONES

- Instalación de una CONFITERIA, con elaboración y servicio de chocolate, bolados, bizcochos, hojaldre, etc., bajo la dirección del pastelero Mateo Torres "Matius".

CONFERENCIAS

- EVOLUCION DE LOS POSTRES A TRAVES DE LOS TIEMPOS. Ponente: Juan José Lapitz.
- HISTORIA DE LA CONFITERIA EN EL PAIS VASCO. Ponente: José María Gorrotxategi.

PELICULAS

- ELABORACION DE "MONAS" DE CHOCOLATE.
- ELABORACION DE FLORES CON CAMELO SATINADO.
Contándose también con la presencia de su autor, el artista-pastelero catalán Antonio Escribá Serra.

FESTEJOS INFANTILES

- PREGON DE LA FIESTA.
- PROYECCION DE LA PELICULA "HISTORIA Y ELABORACION DEL CHOCOLATE", cedida por la casa Nestlé.
- AVENTURA-BUSQUEDA DE "MARI-GOXO". Juegos, sorpresas, dibujos, música, etc., con utilización de caramelos, merengue, chokolatinas, etc.
- CHOCOLATADA
Realizadores y directores de este programa: Kolektibo Karraka, de Bilbao.

AUDICION DE INSTRUMENTOS AUTOCTONOS

- ALBOKA, León Bilbao y Mauricia Aldeiturriaga, de Arratia.
- XIRULA, Jean Michel Bedatxagar y Garat Arhane, de Zuberoa.
- TRIKITIXA, "Maltzeta", de Azpeitia.
- TXISTU, Mauricio Elizalde y Félix Iriarte, de Arizcun.
- DULZAINA, Javier Osés, Antonio Aznar y Fernando Alcoaz, Dulzaineros de Tafalla.

AZOKAN PARTE HARTURIKO ARTISAUEN ZERRENDA

- * *ABERE UZTAIAK* - Julio Irigoien (Altsasu)
- ESKUARE ETA SEGA KIRTENAK* - Agustín Legorburu (Segura)
- * *KAIKUAK* - Francisco Larretxea (Sunbilla)
- * *ZALIAK* - Marcos Saragueta (Mezkiritz)
- UPELAK* - Pablo Iturgaiz (Pasai Antxo)
- * *ARGIZAIOLAK* - Fermín Anda (Bakaikoa)
- * *MAKILAK* - Miguel Larretxea (Hondarribia)
- * *EGUR LANTZEA* - Ricardo Etxeberria (Abaltzizketa)
- * *OTARGINTZA* - Agustín Antxordoki (Igantzi)
- * *ZUME ESKULANGINTZA* - Pedro Mari Galparsoro (Segura)
- * *XAREAK* - José Angel Lasa (Legorreta)
- ERREMONTEKO XISTERAK* - Marcelino Elizalde (Gaztelu) eta Juan Pedro Ugarte (Zozoya-Oronoz)
- LARRUZKO PILOTAK* - Jesús Otegi (Erretereria)
- BASTEAK* - Domingo Goiburu (Idiazabal)
- * *KOPETAKOAK* - Dámaso Rozas (Bera)
- * *ARDAZKETA* - Luisa San Román (Altsasu)
- * *GALTZERDIK* - Justina Bringas (Elregato-Barakaldo)
- * *BOLILLOAK* - Quiteria Millán eta Joaquina Varela (Erretereria)
- * *EHUNAK* - "El Telar" Taldea (Donostia)
- * *KURTSOINAK* - "Catalina de Erauso" Arte Bazkuna (Donostia)
- * *SAREAK* - Dionisio Uzarraga (Hernani)
- * *ESPARTZINAK* - Leandro Etxebeste eta M.^a Teresa Oronoz (Hondarribia)
- * *BURDINLANTZEA* - Francisco Martín Aiestaran (Elgorriaga)
- DANBOLINAK ETA PERRAK* - Joxe eta Román Ormazabal (Zegama)
- * *HARGINTZA* - Cesareo Soule (Arizkun)
- PIKAILADURAGINTZA KOBREAN* - Jorge Garnelo-Diez eta Cristina Zacchi (Zarauz)
- * *BUSTINGINTZA* - Gregorio Aramendi eta Koldo Merino (Zegama)
- IRUDIGINTZA* - Manuel Vázquez eta M.^a Pilar Lodoso (Donostia)
- * *KERAMIKA* - "Xenpelar" Kultur Aretoa (Erretereria)
- * *TALOA* - José Antonio Loiarde eta Eulalia Elizalde (Zubieta-Nafarroa)

KONFITERI ETA ANTZEKOAK

- ARGIZAIGINTZA* - Miguel Azkarate (Tolosa)
- MALBAZURI KARAMELUA* - José Mari Gorrotxategi (Tolosa) eta Manuel Ayala (Gazteiz)
- BOLAOAK* - Juan Carlos eta José Manuel Ubarretxena (Donostia)
- GIRLATXEA* - José Luis Nanclares (Gazteiz)
- KADEREITAKO MANTEKADAK, LIMA KO ERROSKILAK* (XVIII mendea), *LODOSAKO ALMENDRA MANTEKADAK, LEDIAKO ARDO PASTAK, ARTAXONAKO GANTZA PASTAK, AZAGRAKO MANTEKADAK, BASKOINAK, LESAKAKO PIPEROPILAK, MOSTATXOIAK* (XVIII. mendeko pastak), *IGANTZIKO KANUTILLOAK* - Pascual Aparicio, Alfredo Esteban eta José Marteruel (Iruñea) *HOJALDREA* - Mateo Torres (Erretereria)

OHARRA: * *ikurra daramaten artisauak ez dira Katalogo honetan agertzen; lehendik, I. edo II. Euskal Herriko Eskulangintza Azokaren Katalogotan sarturik bait daude.*

ARTESANOS PARTICIPANTES EN LA FERIA

- * *COLLARES DE GANADO* - Julio Irigoien (Alsasua)
- RASTRILLOS Y MANGOS DE GUADAÑA* - Agustín Legorburu (Segura)
- * *KAIKUS* - Francisco Larretxea (Sunbilla)
- * *CUCHARAS* - Marcos Saragueta (Mezquiriz)
- BARRILES* - Pablo Iturgaiz (Pasajes Ancho)
- * *ARGIZAIOLAS* - Fermín Anda (Bakaikoa)
- * *BASTONES* - Miguel Larretxea (Fuenterrabía)
- * *TALLA DE MADERA* - Ricardo Etxeberria (Abalcisqueta)
- * *CESTERIA* - Agustín Antxordoki (Yanci)
- * *ARTESANIA DEL JUNCO* - Pedro Mari Galparsoro (Segura)
- * *RAQUETAS* - José Angel Lasa (Legorreta)
- CESTAS DE REMONTE* - Marcelino Elizalde (Gaztelu) y Juan Pedro Ugarte (Zozaya-Oronoz)
- PELOTAS DE CUERO* - Jesús Otegi (Rentería)
- ALBARDAS* - Domingo Goiburu (Idiazabal)
- * *KOPETAKOS* - Dámaso Rozas (Vera de Bidasoa)
- * *HILADO* - Luisa San Román (Alsasua)
- * *CALCETINES* - Justina Bringas (Elregato-Barakaldo)
- * *BOLILLOS* - Quiteria Millán y Joaquina Varela (Rentería)
- * *TEJIDOS* - Grupo "El Telar" (San Sebastián)
- * *TAPICES* - Club de Arte "Catalina de Erauso" (San Sebastián)
- * *REDES* - Dionisio Uzarraga (Hernani)
- * *ALPARGATAS* - Leandro Etxebeste y M.^a Teresa Oronoz (Fuenterrabía)
- * *FORJA* - Francisco Martín Aiestaran (Elgorriaga)
- DANBOLIÑAS Y HERRADURAS* - Joxe y Román Ormazabal (Zegama)
- * *CANTERIA* - Cesáreo Soule (Arizkun)
- ESMALTADO EN COBRE* - Jorge Garnelo-Diez y Cristina Zacchi (Zarauz)
- * *ALFARERIA* - Gregorio Aramendi y Koldo Merino (Zegama)
- IMAGINERIA* - Manuel Vázquez y M.^a Pilar Lodoso (San Sebastián)
- * *CERAMICA* - Centro Cultural "Xenpelar" (Rentería)
- * *TALOS* - José Antonio Loiarde y Eulalia Elizalde (Zubieta-Navarra)

CONFITERIA Y AFINES

- CERERIA* - Miguel Azkarate (Tolosa)
- CAMELO MALVAVISCO* - José María Gorrotxategi (Tolosa) y Manuel Ayala (Vitoria)
- BOLADOS* - Juan Carlos y José Manuel Ubarretxena (San Sebastián)
- GUIRLACHE* - José Luis Nanclares (Vitoria)
- MANTECADOS DE CADREITA, ROSQUILLAS DE LIMA* (siglo XVIII), *MANTECADAS DE ALMENDRA DE LODOSA, PASTAS DE VINO DE LIEDENA, PASTAS DE MANTECA DE ARTAJONA, MANTECADOS DE AZAGRA, VASCONES, PIPEROPILLAS DE LESACA, MOSTACHONES* (pastas siglo XVIII), *CANUTILLOS DE YANCI* - Pascual Aparicio, Alfredo Esteban y José Marteruel (Pamplona). *HOJALDRE* - Mateo Torres (Erretereria)

NOTA: Los artesanos que llevan asterisco, no aparecen en el presente Catálogo, al estar incluidos ya en los Catálogos de la I o II Feria de Artesanía del País Vasco.

ONDORENGO ETXEEN EKOIZTE SALMENTA

URDUÑAKO MANTEKADAK - Pele Badillo
 ESPINAKA TARTAK - Jolas-Toki Jatetxea (Bilbo)
 POLBOROIAK - Fidel Díez (Bilbo)
 ARROZ PASTELAK - Arrese Konfiteria (Bilbo)
 MALBAZURIZKO KARAMELUAK, PASTAK ETA KONFITURAK - Santiaguito Konfiteria (Bilbo).
 ERROSKILAK ETA PIPEROPILAK - Telletxea Anaiak (Ordizia)
 TOLOSAKO DELIZIAK - Gorrotxategi Gozotegia
 TOLOSAKO TEILAK ETA ZIGARRILAK - Ezeiza Gozotegia
 AZKOITIAKO MAKARROIAK - Presalde Gozotegia
 AZPEITIAKO IGNAZIOAK - Egaña Gozotegia
 BERGARAKO ERRELLENOAK ETA TOSTOIAK - Mujika Gozotegia
 MENDAROKO BIZKOTXOAK - Marcelina Osoro
 ERROMESAREN TARTAK - Garcia Gozotegia (Oñati)
 BASKITOK ETA NESKITAK - Goya Konfiteria (Gazteiz)
 ESPETXEKOAK ETA TRUFAS - Alberdi Konfiteria (Gazteiz)
 GOZUAK, KAXOLAK ETA TXUTXITOAK - Sosoaga Anaiak (Gazteiz)
 KONFITURAK - Hueto eta Semeak (Gazteiz)

ONDORENGO ETXEEN EKOIZTE ERAKUSKETA

TXOKOLATEZKO LANAK - Gaztelupeko Harma-Etxea eta Eunateko Baseliza. Iruña-Berri Gozotegia (Iruñea)
 FRANTXIPAN ETA MADALENAK - Otaegi Gozotegia (Donostia)
 SAINT HONORE ETA BOKADITOK - Dover (Donostia)
 GORRINGOAK ETA ARRAULTZEA HARIAN - Maiz Gozotegia (Donostia)
 HOJALDRE TARTA - Garikano Gozotegia (Donostia)
 BATAIO TARTA ETA MILOJAK - Ezeiza Gozotegia (Tolosa)
 PIPEROPILA - Piltra Gozotegia (Tolosa)
 TURKOAK ETA PATXENTXIAK - Gorrotxategi Gozotegia (Tolosa)
 SAN BLAS TARTA ETA SAN BLASEKO ERROSKILAK - Barrenetxea Gozotegia (Eibar)
 SAMARKOPILA - De Paula Gozotegia (Errenteria)
 SEGURAKO TARTA - Leon Telleria
 GATEAU BASQUE - Hawaii Gozotegia (Hondarribia)
 EUSKAL PASTELA - Egaña Gozotegia (Azpeitia)
 PAPEREZKO BIZKOTXOAK ETA PASTAK - Unanue Gozotegia (Ordizia)

VENTA DE PRODUCTOS DE LAS SIGUIENTES CASAS

MANTECADOS DE ORDUÑA - Pele Badillo
 TARTAS DE ESPINACA - Restaurante Jolas-Toki (Bilbao)
 POLVORONES - Fidel Díez (Bilbao)
 PASTELES DE ARROZ - Confitería Arrese (Bilbao)
 CAMELOS DE MALVAVISCO, PASTAS Y CONFITURAS - Confitería Santiaguito (Bilbao)
 ROSQUILLAS Y PIPEROPILLAS - Hermanos Teletxea (Villafranca de Ordizia)
 DELICIAS DE TOLOSA - Pastelería Gorrotxategi
 TEJAS Y CIGARRILLOS DE TOLOSA - Pastelería Ezeiza
 MACARRONES DE AZCOITIA - Pastelería Presalde
 IGNACIOS DE AZPEITIA - Pastelería Egaña
 RELLENOS Y TOSTONES DE VERGARA - Pastelería Mujika
 BIZCOCHOS DE MENDARO - Marcelina Osoro
 TARTAS DEL PEREGRINO - Pastelería García (Oñate)
 VASQUITOS Y NESQUITAS - Confitería Goya (Vitoria)
 LICORERAS Y TRUFAS - Confitería Alberdi (Vitoria)
 GOZUAS, CAZUELAS Y CHUCHITOS - Hnos. Sosoaga (Vitoria)
 CONFITURAS - Hueto e Hijos (Vitoria)

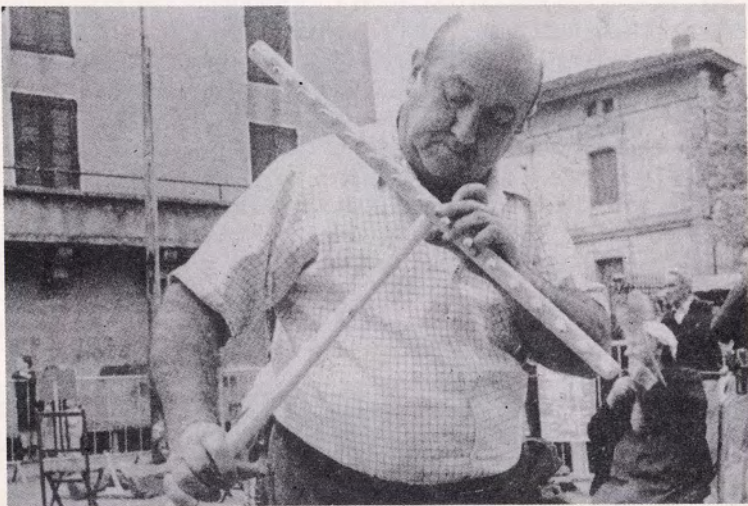
EXPOSICION DE PRODUCTOS DE LAS SIGUIENTES CASAS

PASTILLAJE EN CHOCOLATE - Casa de Armas de la Ciudadela y Ermita de Eunete. Pastelería Iruña-Berri (Pamplona)
 FRANCHIPAN Y MAGDALENAS - Pastelería Otaegi (San Sebastián)
 SAINT HONORE Y BOCADITOS - Dover (San Sebastián)
 YEMAS Y HUEVO HILADO - Pastelería Maíz (San Sebastián)
 TARTA DE HOJALDRE - Pastelería Garikano (San Sebastián)
 TARTA DE BAUTIZO Y MILHOJAS - Pastelería Ezeiza (Tolosa)
 PIPEROPILLA - Pastelería Piltra (Tolosa)
 TURCOS Y PACIENCIAS - Pastelería Gorrotxategi (Tolosa).
 TARTA DE SAN BLAS Y ROSQUILLAS DE SAN BLAS - Pastelería Barrenetxea (Eibar)
 SAMARKOPILLA - Pastelería De Paula (Rentería)
 TARTA DE SEGURA - León Telleria
 GATEAU BASQUE - Pastelería Hawaii (Fuenterrabía)
 PASTEL VASCO - Pastelería Egaña (Azpeitia)
 BIZCOCHOS DE PAPEL Y PASTAS - Pastelería Unanue (Villafranca de Ordizia)

ESKUAREA

Segarekin erabat loturik dagoen lantresna dugu. Maiz erabilia belar-biltzeko lanean. Lizarra, zumarra edo astigarra zurean osorik egina, kirten biribildu bateri gurutzeka jositako barra makur batez osatzen da. Artisauak, barra edo "buru" hau zulaturik, estokaturiko hortzak jarriko ditu.

Neurri ezberdineko eskuareak ditugu, eta artisau edo lekuaren arauera ba dute elkarren arteko berezitasunik zenbait xehetasunetan: hortzen kopuruan adibidez.

**RASTRILLO**

Es un apero de mucho uso, estrechamente relacionado con la guadaña. Se utiliza en la recogida de la hierba. Hecho todo él en madera de fresno, olmo o arce, se compone de un mango redondeado, rematado en uno de sus extremos por un travesaño colocado en forma oblicua. Atravesando este travesaño o "cabeza", el artesano colocará los dientes torneados.

Hay varios tamaños de rastrillos, y en ciertos detalles (número de dientes por ejemplo), pueden variar según el lugar o el artesano.

Artisaua: AGUSTIN LEGORBURU ARANZURI

Jaioteguna: 1927 urtea

Helbidea: Zerain-Sagasti Baserria - SEGURA (Gipuzkoa)

Beste zenbait zehaztasun:

Ogibidez fabrika bateko zurgina izanik, 35 urterekin bere kabuz hasten da eskuare eta sega kirtenak egiten, laneko orduetatik kanpo. Segurako denda batean saltzen du egiten duen ekoizpen guztia. Aginduzko lanak pozik hartuko lituzke.



Artesano: AGUSTIN LEGORBURU ARANZURI

Fecha de nacimiento: Año 1927

Domicilio: Caserío Zerain-Sagasti - SEGURA (Guipúzcoa)

Otros datos:

De oficio ebanista, siempre ha trabajado en la fábrica. A los 35 años inicia de forma autodidacta la fabricación de rastrillos y mangos de guadaña, cuya producción vende en una tienda de Segura. Gustosamente aceptaría encargos.

UPELA

Duela gutxi arte, upagintzak berebiziko garrantzia izandu du, ardo eta edari-bizi edo beste zenbait gaien biltegitarte eta garraio lanetan. Gure base-rietako "gurdi-barrika" berezia, sagardotegiko kupeltzarrak, kontrabandorako upeltxo xapalak, tankera askotariko upak, edota upelen egintza, industri jori eta aberats baten eredu dira.

Upel-oholak egokitzea izango da artisauaren lehen lana. Gaztainondoa edo Ameriketako haritz zuran eginak, tankera zabalagoa dute gerri-aldean izkinetan baino. Burnizko uztai baten bidez oholen lehen muntaia egingo du, eta guzti hau, epeltzeraino sugarran jarri ondoren, dornuaren bidez menderatzen joango da behar duen tankera eman arte. Upel-oholen ertzetan, ura eta irinaz egindako urai bat emango du, birberotzean ondo tinkatuak geratu daitezten. Bi ondoak jarriko ditu ondoren, eta azkenik hasierako moldea kendurik egitazko uztaiak jarriko ditu, lanari bukaera emanaz.



BARRIL

Hasta hace pocas décadas, la industria tonelera ha sido vital para el transporte y almacenaje, tanto de vinos y licores como de diversas materias. Desde la peculiar "gurdi-barrika", utilizada para transportar la sidra y las grandes cubas de sidrería, hasta los variados toneles, barriletes planos de contrabando, etc., ha existido una variada gama de producción que incluye también la fabricación del barril.

Utilizando madera de roble americano o de castaño el artesano inicia el cepillado y preparación de las duelas, a las que da forma más ancha en el centro que en las esquinas. Por medio de un aro de hierro o molde procede a su armado. Este conjunto se expone a la llama hasta calentarlo medianamente, para irlo domando con el torniquete hasta darle la forma definitiva. Se vuelve a recalentar para que las duelas, en cuyos cantos se ha aplicado un engrudo de harina y agua, queden bien ajustadas. Seguidamente se colocan los fondos y por último, quitando el molde primitivo se arma el barril con los aros definitivos.

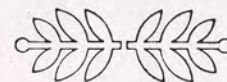
Artisaua: PABLO ITURGAIZ HERNAIZ

Jaioteguna: 1920, Urtarrilak 11

*Helbidea: Hamarretxeta Kalea, 11-2º Erd.-PASAI ANTZO (Gipuzkoa)
Telf. 51.12.84*

Beste zenbait zehaztasun:

13 urte zituelarik, ogibide honetan trebetzen hasten da, bere aita Indalecio Iturgaiz zenaren maixutzapean, orain dela 80 bat urte Pasai Antxon erai-kaitako etxeko upategian ain zuzen. Mota askotako upak egiten ziren bertan, bai Nafarroako ardandegietara bidaltzen zirenak edo beste zereginetara zuzendutariakoak. Horrez gainera, eta ardangozoe onduketarako, haritz zurzko upak exportatzen zituzten Japon eta Mexikora. Azken urteetan zehar ekoizpen mota hau uzten du, danborradetako edo ardorako upelen egintzarekin bakarrik jarraituaz, beste zenbait lanbide berriekin aldizkatzeko.



Artesano: PABLO ITURGAIZ HERNAIZ

Fecha de nacimiento: 11 de Enero de 1920

*Domicilio: Calle Hamarretxeta, 11-2º Cent.-PASAJES ANCHO (Guipúz.)
Telf.: 51.12.84*

Otros datos:

A la edad de 13 años inicia el aprendizaje del oficio bajo la dirección de su padre Indalecio Iturgaiz, en la tonelería familiar de Pasajes Ancho, fundada ahora hace unos 80 años. Allí se fabricaban diferentes tipos de toneles, destinados bien a los almacenes de vinos de Navarra o a otros usos, exportando también a Japón y Méjico toneles de madera de roble para la crianza de vinos generosos. En los últimos años abandona este tipo de producción, manteniendo solamente algunas labores menores, como la fabricación de barriles para vino o para tamborradas, que compagina con otras ocupaciones diversas.

ERREMONTEKO XISTERA

1904. urte inguruan, Juan Moya pilotaria hasi omen zen erraminta berri bat moldatzen; lehengo "xistera haundi" edo "puntako" jokoan erabiltzen zena baino zuzenago eta sendoagoa eta haren aldean berezitasun garbi batekin: pilota ez zela "atxikitzen" alegia. Erremonteko xistera zen bera, pilota-joko ospetsua izatera iritsiko zen jokaera berria.

Zurajearen muntaia dugu xisteragintzaren lehen lana. Aurretik, gaztain zurezko uztai eta saihsak leundu eta egokitu behar izan dira; zarpailki eginak jasotzen bai dituzte ain zuzen artisauek, lehena Astigarragatik eta Matxinbentatik bigarrenak. Goiko uztarrira josi ondoren, uztaiaren bi aldetara molde batzuek erasten dira. Hauen bitartez zoruaren tankera lortzen da; beraietan lotzen bai dira saihsak goian uztarritu ondoren, honela zura-jeari bukaera emanaz. Segidan, zumearen josketa egiten den aldi berean, moldeak kentzen joaten dira. Bukatzeko, larruzko eskuzorroa erantsiko zaio.



CESTA DE REMONTE

Sería hacia el año 1904 cuando Juan Moya jugaba con una cesta desconocida hasta entonces; más recta y fuerte que la usada en el juego de cesta-punta y en la que a diferencia de aquella, la pelota no quedaba "agarrada". Era la cesta de remonte, modalidad del juego de la pelota vasca con herramienta, que conoció época de gran brillantez.

Su confección se inicia con el montaje del armazón. Previamente se han desbastado debidamente el aro y costillas de madera de castaño, que estos artesanos reciben hechas en estado grosero de Astigarraga y Machinventa respectivamente. Fijado el aro al taco superior o yugo, se aplican de lado a lado del aro unos alambres o plantillas que darán forma al fondo. Acopladas a ellas y fijadas al yugo se colocan las costillas. Realizado el armazón, se procede al trenzado del junco, retirándose a su vez las plantillas. Por último se coloca el guante de cuero.

Artisaua: **MARCELINO ELIZALDE ILARREGI**
Artesano:

Jaioteguna: 1943, Abenduak 20 Gaztelu (Nafarroa)

Fecha de nacimiento: 20 de Diciembre de 1943

Helbidea: Arbes Poligonoa, 4-2º A - IRUN (Gipuzkoa)

Domicilio: Polígono de Arbes, 4-2º A

Beste zenbait zehaztasun:

Aldi luzean baso-mutil bezala aritu ondoren, 33 urterekin eskulangintza mota hau ikasten hasten da Hernaniko Galarreta Pilota-lekuan, Ziganda anaien maixutzapean. Orduz geroztik lan honetatik bizi da, empresa beraren enplegatua bezala.

Ekoizpen gehiena pelotari profesionalen beharrak betetzera zuzentzen da.

Otros datos:

Después de haber trabajado como leñador, a los 33 años inicia el aprendizaje de esta labor artesanal en el Frontón Galarreta de Hernani, siendo sus maestros los hermanos Ziganda. Desde entonces vive de este trabajo, como empleado de la propia empresa.

La producción de cestas se dirige fundamentalmente a cubrir las necesidades de los pelotaris profesionales.



Artisaua: **JUAN PEDRO UGARTE MAIZTARRENA**
Artesano:

Jaioteguna: 1957, Maiatzak 23 - Zozaya-Oronoz (Nafarroa)

Fecha de nacimiento: 23 de Mayo de 1957

Helbidea: Ernaut-Enea Etxea

Domicilio: Casa Ernaut-Enea - BEHOBIA (Gipuzkoa)

Telf.: 62.31.86

Beste zenbait zehaztasun:

Naiz eta mekaniko ikasketak lehendik eginak eduki, 21 urterekin langintza hau ikasten hasten da, Ziganda anaien maixutzapen baita ere. Orduz geroztik honetatik bizi da eta, bere lagunaren antzean, Hernaniko Galarreta Pilota-lekuan enplegatua dago.

Otros datos:

Aunque anteriormente había estudiado para mecánico, a los 21 años decide iniciar el aprendizaje del oficio, siendo también sus maestros los hermanos Ziganda. Desde entonces, y como su compañero, vive de este trabajo empleado asimismo en el Frontón Galarreta de Hernani.

LARRUZKO PILOTA

Antzinako zenbait herriek erabili ohi dute pilota bere jokoetan: greziarrek, egiptoarrek eta Ameriketako mayatarrek adibidez. Euskaldunak izan dira ordeak, Erdi Haroko agirik bere erabilketaren berri ematen bai dute, mendeetan zehar pilotarekin joka-molde ugari eta esberdinenak burutu dituztenak. Joka-molde bakoitzari bere pilota dagokio. Hemen aurkezten dugun hauxe, esku-huskako jokoan erabiltzen da.

Pilotaren barru-barrua antolatzen hasiko da artisaua. Barru horri "kizki" edo "potro" deitzen zaio eta ezpel zurezko bolatxo batez, kautxozko (látex) zerrendaz inguratua osatua dago. Pilotak bote edo punpa egoki bat ukan dezan, kizki hori nahasketarik gabeko artilearen zenbait estaldurekin bilduko du, eta algodoiarekin atzenemango. Guzti hau ederki teinkatua eta hari sendoz josia. Azkenik, larruzko estalkia ezarriko dio, zortzi baten itxurazko bi zatik osatua eta nylonekin josiak. Aurretik, larru hauek 24 ordu urean beratzen utzi ditu, josterakoan ertzetatik urratu ez ditezten.



PELOTA DE CUERO

Distintos tipos de pelota eran utilizadas ya por los antiguos egipcios y griegos, así como por los mayas, en sus juegos. Sin embargo ha sido el pueblo vasco quien ha desarrollado al máximo el uso de la pelota como deporte. Su práctica, documentada ya desde la Edad Media, ha generado diversas modalidades de juego, cada una de las cuales requiere su tipo de pelota. La que aquí describimos es la utilizada en el juego a mano.

El artesano comienza por preparar el núcleo interior denominado "kizki" o "potro". Se trata de una bolita de madera de boj, recubierta de tiras de látex solidificado. A este conjunto le va aplicando sucesivas capas de lana, pura y virgen, que darán a la pelota el toque conveniente, rematándolas con algodón. Todo ello bien estirado y cosido con hilo fuerte. Por último coloca la funda de cuero, formada por dos piezas en forma de ocho, cosidas con nylon. Previamente se han tenido 24 horas en remojo para evitar el desgarre de los bordes durante el cosido.

Artisaua: JESUS OTEGI ARRIZABALAGA

Jaioteguna: 1913, Abenduak 25, Lezo (Gipuzkoa)

Helbidea: Xenpelar Kalea, 4-5º A - ERRENTERIA (Gipuzkoa)

Telf.: 51.56.17

Beste zenbait zehaztasun:

Pilotaria izana, txikitandik pilota-jokoaren mundua bertatik ezagutu du; izan ere ez alperrik, bere aita pilotagilea bai zen. 17 urterekin "afizionatu" bezala hasten da, 21 urterekin "profesional" mailara igotzeko. Bere garaiko zenbait pilotariak, hauek izan ziren: Arruabarrena, Zipri sestaoarra eta "Cantarín" Logroñokoa. Orain dela bi urte fabrikako jubilazioa hartzerakoan, etxean ikusitako eskulangintza mota hau bere kabuz egiten hasten da. Gehienetan gazte-mailan erabiltzen diren esku-huskako pilotak egiten ditu (63-64 mm. diametrokoak eta 92 gr. pisukoak), naiz eta palatxoarekin aritzekoak egin ere. Bere ekoizte edo produktuak Errenteriako inguraldean saltzen ditu; normalean aginduen bidez.



Artesano: JESUS OTEGI ARRIZABALAGA

Fecha de nacimiento: 25 de Diciembre de 1913, Lezo (Guipúzcoa)

Domicilio: Calle Xenpelar, 4-5º A - RENTERIA (Guipúzcoa)

Telf.: 51.56.17

Otros datos:

Antiguo pelotari, desde siempre ha estado ligado al mundo de la pelota vasca, ya que no en vano su padre se dedicaba a la fabricación de pelotas. Con 17 años empieza su carrera de pelotari, llegando a profesional a los 21. Algunos pelotaris de su tiempo fueron: Arruabarrena, Zipri de Sestao y "Cantarín" de Logroño. Al jubilarse hace dos años de su trabajo en la fábrica, inicia de forma autodidacta esta labor artesanal que ya había visto realizar en su casa. Generalmente hace pelotas para el juego a mano en categorías juveniles (63-64 mm. de diámetro y 92 gr. de peso), aunque también las hace para jugar con paleta. Normalmente vende sus productos, a base de encargos, en la comarca de Rentería.

BASTEA

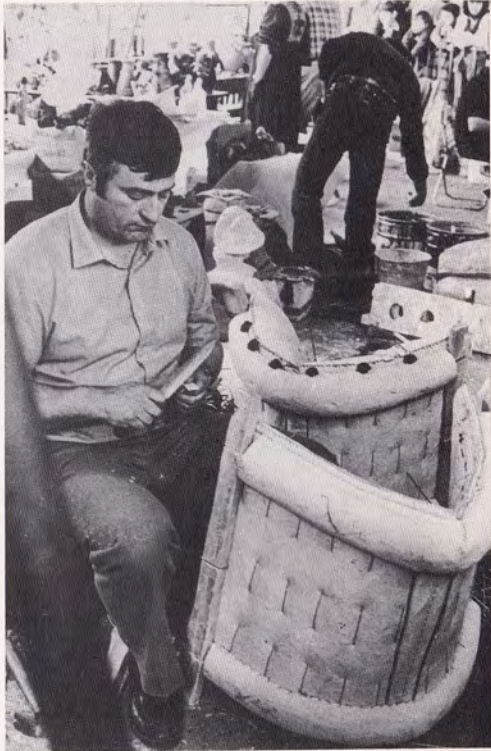
Artzaiak, bere lanaren beharretarako tresneria egiten trebeak izan dira beti: bastegintza aipa genezake eredutzat. Bastea, zama eramateko erabiltzen bada ere, egungo nekazal lan gehienak makinan bidez egiteak, arraz jaitsi du horrelako zamari-tresnen erabilketa.

Oihala ebakitzea izaten da bere egintzaren lehen lana, artisau honek aberearen neurriak begi hutsez antzematen dituelarik. Oihalezko estalki hauek listaiarekin josten dira, lastoz goiko aldea eta artilez behekoa, bete ondoren. Bere bi alboetan, burniziri bat sartua daramaten lastozko biguin-garri edo euskarri batzuek ezartzen dira, "almuerak" izenarekin ezagutuak. Ondoren, oholtxo batzuek jartzen dira zurajearen osagarri. Aberearen isatsa azpitikan, bastearen bi aldetara lotzen den "petruela" izeneko larru baten bidez tinkatzen da tresna guztia. Azkenik, kolore bizizko punpoi-loekin apaintzen ohi dira.

ALBARDA

Secular tradición de los pastores ha sido el fabricar diversos objetos útiles para su vida; la albarda es uno de ellos. Este aparejo se aplica a las caballerías como montura para la carga. Hoy día su uso se ha reducido considerablemente, al estar la máquina desplazando a la bestia en los trabajos rurales.

Para su confección, se corta primeramente la tela según medidas que este artesano coge a simple vista del animal al que se destina. Estas fundas de tela cosidas con bramante se rellenan de paja en su cara superior y con lana en la inferior. A ambos lados se colocan unas almohadillas o sujetadores rellenos de paja llamados "almuerak", que llevan una varilla en su interior. Como último armazón se colocan unas tablillas. Toda la montura queda ajustada mediante una correa llamada "petruela", que pasando por debajo de la cola se sujeta a ambos lados de la albarda. Por último suelen también adornarse con borlas de lana de vivos colores.



Artisaua: DOMINGO GOIBURU URRESTARAZU

Jaioteguna: 1941, Apirilak 17

Helbidea: Etxeberri-Goikoa Baserria - IDIAZABAL (Gipuzkoa)

Beste zenbait zehaztasun:

Artzai sendi batean jaioa, gaztetxoa zelarik bere aitarekin batera artzai lanetan hasten da. Beste zenbait zereginen artean bastegintza ikasiko du aita beraren eskutik. Artzai bizitza utzirik, 20 urterekin fabrika lanetara lotzen da; hala eta guztiz bastegintzan jarraitzen du, inguruko herrietan jasoriko aginduak eginaz batezere.



Artesano: DOMINGO GOIBURU URRESTARAZU

Fecha de nacimiento: 17 de Abril de 1941

Domicilio: Caserío Etxeberri-Goikoa - IDIAZABAL (Guipúzcoa)

Otros datos:

Nacido en una familia de pastores, desde muy joven empieza a trabajar junto a su padre en las labores del pastoreo, quien también le inicia en el aprendizaje de la fabricación de albardas. A los 20 años abandona el trabajo de pastor por la fábrica, aunque sigue confeccionando albardas a base de encargos que vende principalmente en los pueblos de la comarca.

DANBOLINA eta PERRA

Gure herrietako errementari apalen eskutik sortu da, hauzoak bere zer-eginetarako behar izan duen tresnaria: lanabesak, nekazalgo burnikiak, etxe-gintzarako gaiak, etxe-tresnak, eliz-dorre eta udaletxetako ordulariak, eta beste. Danbolina eta perren egintza, ekoizpen ugaritasun honen eredu txiki-tzat har daiteke.

“Danbolina” deritzan gaztainak erretzeko tresna, maiz erabili izan da gure sukaldeetan. Zilindro hutsa edo danbor baten antza du; azala zuloz beterikoa eta, aldetik aldera iraganaz, bi ondoetan lotzen den kider batekin.

Kider honi erasten zaion karko baten bidez, danbolina laratzetatik zintzilikatzen da, aldi berean biratzeko ahalmena ematen diolarik. Hotzean lantzen da, inungo soldadurarik gabe.

Alderantziz gertatzen da perrarekin, hau gorian lantzen bai da. Pletinari eman nahi zaion tankera lortu ondoren, zuloak egiten dira. Hauen bitartez iltzatuko da perra, aberearen pelo edo azkazalera. Mota esberdineko perrak ditugu, erabilketa eta aberearen araueran eginak.

DAMBOLIÑA y HERRADURA

El herrero, forjando el hierro a golpe de porra y martillo, ha manufacturado diversos objetos necesarios a la comunidad: útiles domésticos, herramientas, aperos de labranza y herrajes, elementos para la construcción, relojes de torre, etc. La fabricación de damboliñas y herraduras es una pequeña muestra de esta variedad de producción.

La damboliña o asador de castañas, ha sido un útil doméstico de uso muy común. Consta de un cilindro hueco o tambor, con agujeros en su superficie y un mango que lo atraviesa sujetado a los fondos. Sobre el mango se aplica un gancho, con el que la damboliña queda colgada de los llares permitiendo al mismo tiempo su girado. La chapa se trabaja en frío y a base de remaches.

La herradura, por el contrario, se trabaja en caliente. Después de dar a la pletina la forma deseada, se hacen los agujeros. A través de ellos se clavará la herradura al casco o pezuña del animal. Existen diversos tipos de herraduras según el animal y el uso a que se destinen.



Artisaua: JOXE ORMAZABAL

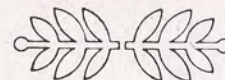
Jaioteguna: 1925, Apirilak 24

Helbidea: San Martin Kalea, Toki-Goxo Etxea - ZEGAMA (Gipuzkoa)

Telf.: 80.13.56

Beste zenbait zehaztasun:

Oraindik mutil koxkorra zelarik, 13 urterekin ain zuzen, errementari-mutil bezala hasten da Zegamako Teófilo Mintegiren sutegian. Orduz geroztik, eta bere anai Romani (1931, Irailak 6-an jaioa) ogibide hau erakutsi ondoren, lan honetatik bizi dira, era guztietako errementari-lanak eginaz. Goiherri inguraldea dute berezko merkatua.



Artesano: JOXE ORMAZABAL

Fecha de nacimiento: 24 de Abril de 1925

Domicilio: Calle San Martín, Casa Toki-Goxo - CEGAMA (Guipúzcoa)

Telf.: 80.13.56

Otros datos:

A la edad de 13 años inicia el aprendizaje del oficio en la herrería de Teófilo Mintegi de Cegama. Desde entonces, y junto a su hermano Román (nacido el 6 de Septiembre de 1931) a quien posteriormente él mismo enseña, viven de esta actividad realizando todo tipo de trabajos de herrería. Su mercado natural es la comarca del Goiherri.

PIKAILADURAGINTZA KOBREAN

Aintzinatik erabili ohi dira pikailadurak, keramika eta metalkien apainketarako. Egiptoarrek sortuko dute ain zuzen, sasipikailaduragintza-ren lehenengo era zahar bat hotzean. Keltarrek, bizantziarrek eta Sartaldeko herriek geroago, Limoges (Frantzia) eta Italia buru direlarik, artegintza hau bultzatuko duten zenbait teknika berri bilakaraziko dituzte. Kobreaken pikailaduragintza horietako bat dugu.

Aukeraturiko diseinua paperean marraztea izango da egilearen lehen lana. Diseinu hori, kobrezko plantxara eramango da eta zerra txiki batez moztuko. Pikailaduraz estali baino lehen, kimiko tratamendu berezi bat emango zaio eta ondoren laboratu egingo da, pikailadura urtua eta tinkatua geratu dadin. Labeagotze aldiak, lortu nahi diren koloreek eskatu ahala izango dira. Labetik atera ondoren, azken ikutuak egin beharko dira oraindik.



ESMALTADO EN COBRE

De antaño data el uso de esmaltes en cerámicas y metales, con fines de adorno o decoración, siendo los egipcios los padres de un primitivo tipo de pseudoesmaltado en frío. Celtas, bizantinos y posteriormente todo Occidente, con Limoges (Francia) e Italia como centros más importantes, desarrollarán nuevas técnicas que incluyen también el esmaltado en cobre.

La primera operación del proceso es la realización del diseño elegido sobre un papel. Pasado este diseño a la plancha de cobre y recortada ésta con una sierra de marquetería, se dará al metal un tratamiento químico antes de recubrirlo con el esmalte. A fin de fijar éste, se procede al horneado de la pieza, varias veces, según los colores a conseguir. Una vez fuera del horno, se harán los últimos retoques.

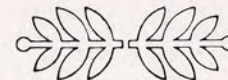
Artisaua: JORGE GARNELO-DIEZ

Jaioteguna: 1941, Otsailak 21, Buenos Aires (Argentina)

Helbidea: San Ignacio, 18, Hiru-Erreketa - ZARAUTZ (Gipuzkoa)

Beste zenbait zehaztasun:

Cristina Zacchi andrearekin ezkondua (1949, Otsailak 21-ean jaioa), bikote hau artista-artisauen eredu bikaintzat har genezake. Buenos Airesen jaioak, hango Arte Eskolan eman zituzten beren lehen pausoak, Aurelio Macchi eskultore ezagunaren bezelako maixuen artean. Eskultura, marrazkia, grabaketa, keramika eta beste zenbait arte-arloak landu ondoren, irakasle maila lortu zuten. 1975. urtean Euskal Herrira datozte eta bizibeharrak eraginda pikailaduragintza bere kabuz lantzen hasten dira, herriko azoka eta merkatu-txikietan beren lanak salduaz, naiz eta aginduzko lanaz ere pozik hartu. Horretaz gainera Zarautzeko Arte-Zaleak Eskolako bazkide eta irakasle gogatsuak dira.



Artesano: JORGE GARNELO-DIEZ

Fecha de nacimiento: 21 de Febrero de 1941, Buenos Aires (Argentina)

Domicilio: San Ignacio, 18, Hiru-Erreketa - ZARAUTZ (Guipúzcoa)

Otros datos:

Casado con Cristina Zacchi (nacida el 21 de Febrero de 1949), esta pareja constituye un excelente ejemplo de artistas-artesanos. Nacidos en Buenos Aires, estudian en su Escuela de Arte con maestros tan conocidos como el escultor Aurelio Macchi, abarcando diversas disciplinas artísticas como la escultura, dibujo, grabado y cerámica, consiguiendo el título de profesores. En el año 1975 llegan al País Vasco; como una vía más de subsistencia inician de forma autodidacta sus trabajos en esmaltado, que venden en ferias y mercadillos, combinándolos también con trabajos de encargo. Enraizados en Zarautz, son activos miembros y profesores de la Escuela Arte-Zaleak de dicha localidad.

IRUDIGINTZA

Irudigintzaren teknikak moldeen bidez, bai igeltsu edo beste gaietan, baliapen ugari eta esberdinak ditu dekorazio, artearen irakaskintza, eskulak, eta antzeko beste zenbait arloetan.

Egin nahi den irudiaren molde gertutzea izango da artista-artisauaren lehen lana eta aldi berean zailena. Irudi haundietako moldeak eta molde zapalak egiteko, erderaz "cola de conejo" deritzan gai bat erabiltzen da; irudi txikietan berriz "latex". Igeltsua, molde horretara ixuriko da ondo nahasten den aldi berean, xularmehe edo poroak osatu ez ditezten, eta behar duen denbora gorputzen utziko da. Ondoren, irudia moldetik atera eta egokitu egiten da, 15 egun edo hilabetea lehortzen utzi baino lehen. Erabili aurretik bertan utzi edo dekoratu egin daiteke, egilearen jeinu eta kreatibitatearen araueran.



IMAGINERIA

La reproducción de figuras en escayola u otras materias a base de moldes, es una técnica que tiene extensas aplicaciones en campos como la decoración, enseñanza del arte, trabajos manuales en las escuelas, etc.

La preparación del molde de la figura que se quiera realizar, será el primer trabajo a desarrollar y el que mayor dificultad ofrece al artista-artesano. Los moldes planos y los de figuras grandes se hacen con silicona o con un material denominado "cola de conejo", y los pequeños con látex. Preparado el molde, se vierte en él la escayola líquida, removiéndola a fin de evitar la formación de poros. Se deja solidificar el tiempo necesario según la pieza, y se desmoldea para su ulterior retoque. Se deja secar durante 15 días o un mes, quedando listo para su uso o posterior decoración, en la que se podrán lograr verdaderas creaciones artísticas.

Artisaua: MANUEL VAZQUEZ LOPEZ

Jaioteguna: 1936, Abuztuak 26

Helbidea: Ametzagaña Hiribidea, 29-3º - DONOSTIA (Gipuzkoa)

Telf.: Lantegia: 27.29.23

Beste zenbait zehaztasun:

Maria Pilar Lodoso López andrearekin ezkondua (1949, Maiatzak 24-ean jaioa), elkarrekin hasten dira 1972. urtean eskulangintzako lehen saioak bere kabuz egiten, eztaizuzko mailulangintza eta irudigintzaren arloetan batezere; azken honetan ain zuzen liburuxka interesgarri baten egilea izanik. Orduz geroztik, lan hauetatik eta eskulanetarako material esberdinen prestaketa eta salmentatik bizi dira, naiz Donostiako dendan (Zabaleta 41) edo lantegian (Gran Vía, 7).



Artesano: MANUEL VAZQUEZ LOPEZ

Fecha de nacimiento: 26 de Agosto de 1936

Domicilio: Avenida de Ametzagaña, 29-3º - SAN SEBASTIAN (Guipúzcoa)

Telf.: Taller, 27.29.23

Otros datos:

Casado con María Pilar Lodoso López (nacida el 24 de Mayo de 1949), inician juntos en el año 1972 y de forma autodidacta sus primeros trabajos artesanos en las especialidades de repujado en estaño y moldeado de figuras principalmente, teniendo publicado en este último campo un interesante librito. Desde entonces viven de estas labores, que compaginan con la preparación y venta de todo tipo de materiales para trabajos manuales, tanto en la tienda (Zabaleta 41) como en el taller (Gran Vía, 7) de San Sebastián.

GAI MONOGRAFIKOA 1981
KONFITERI eta ANTZEKOAK

TEMA MONOGRAFICO 1981
CONFITERIA Y AFINES

ARGIZAIGINTZA

Argizaigintzak Euskal Herrian, konfiteri lanen sorburutzat jo daiteke. Lan horietako bat argizaia edo bildumenaren egintza zen, garai batean parafinaz eta gure baserrietan jasotako argizai hutsez egiten zena. Gaur egun ordea, argizaigin honek Aljeciras-eko LUFISU etxetik ekarritako lehen-gaiak erabiltzen ditu.

Argizaia salda biurtu ondoren, "paila" deritzan ontzira ustutzen da, bero-antzian gordeaz gogortu ez dedin. Pailaren muturrean trabeska, neurri esberdinetako zuloak dituen burni bat jartzen da. Algodoizko metxa berriz, pailaren alboetan ezarritako bi dormuetan bilduta dago. Batetik besterako pasaldi bakoitzean, pailan bustitako metxa, lehen aitatu dugun burniaren zuloetatik pasarazten da, argizai salda poliki-poliki nahi den neurriraino loditzen den arte. Azkenik, eite eta luzera ezberdinetan moztu eta bilduko da, bakoitzari bere izen berezia emanaz: "oleakoa" argizaioletarako, "ezkobildua" edo zilindro itxurakoa, eta beste.



CERERIA

Los trabajos de cerería han sido en el País Vasco consustanciales al oficio de confitero. Uno de estos trabajos era la elaboración de la cerilla, que antes se hacía a base de parafina y cera virgen de nuestros caseríos. Hoy día, sin embargo, este cerero utiliza materia prima traída de la casa LUFISU de Algeciras.

Una vez fundida la cera, se vierte en el recipiente o "paila", manteniéndola caliente para evitar su solidificación. En la boca de la paila, se atraviesa una plancha de hierro o "hilera" provista de agujeros de diferentes calibres. La mecha de algodón o "pábilo", va arrollada en dos bombos situados a ambos lados de la paila. En cada pasada de bombo a bombo, la mecha sumergida en la paila, pasa por los orificios de la hilera, quedando poco a poco impregnada de cera hasta conseguir el grosor deseado. Por último se cortará y arrollará según diferentes formas y tamaños, que se conocen por distintos nombres: "oleakoa", "ezkobildua", etc.

Artisaua: MIGUEL AZKARATE LASARTE

Jaioteguna: 1923, Maiatzak 11

Helbidea: Pablo Gorosabel Kalea, 36-4º B - TOLOSA (Gipuzkoa)

Telf.: Etxea: 67.43.25 - Lantegia: 67.45.93

Beste zenbait zehaztasun:

14 urte zituelarik, konfitero ogibidea ikasten hasten da, Tolosako Genovevo Garmendiaren maixutzapean. Argizaiaren egintza barnean zeraman lan honen ikasketak, 24 urte bete arte luzatuko dira. Orduz geroztik, eskulangintza honetatik eta dendako lanetatik bizi da. Bere ekoizte edo produktuaak Gipuzkoa guztian, Nafarroako Sakanan eta Aranda de Dueron (Burgos) saltzen ditu gehien bat.



Artesano: MIGUEL AZKARATE LASARTE

Fecha de nacimiento: 11 de Mayo de 1923

Domicilio: Calle Pablo Gorosabel, 36-4º B - TOLOSA (Guipúzcoa)

Telf.: Casa: 67.43.25 - Taller: 67.45.93

Otros datos:

A los 14 años inicia como aprendiz el oficio de cerero-confitero, bajo la dirección de Genovevo Garmendia de Tolosa, aprendizaje que dura hasta la edad de 24 años. Desde entonces vive de esta labor artesanal que compagina con el comercio. Normalmente vende sus productos por toda Guipúzcoa, en la Barranca de Navarra y en Aranda de Duero (Burgos).

MALBAZURI KARMELUA

Aspalditik ezagutzen dira azukrearen dohainak, batezere bularreko gaitzen sendagaia bezala. Horregaitik, lan hau gure konfiteroen maiteenetako bat izan da gaur arte.

Osagaiak: 1 kg. azukre, 300 zl. ur, 300 zl. glukosa eta 50 gr. malbazurizko sustrai.

Kobrezko kaxo batean ura, glukosa eta azukrea bota ondoren, surtan jartzen dira. Irakiten hasten denean, malbazurizko sustraia botatzen da, osagai guztiak ondo nahastuaz 150º zentigradoko tenperatura, hau da, erderaz "punto de caramelo" deritzaiona lortu arte. Osatu den oreka, olioztutako marmolezko mahai batera ateratzen da eta barreiatu ez dedin, burnizko hesi edo uztai batez inguratzen da. Oraindik bero dagoelarik eta barretan moldeatu ondoren, barra hauetan zatiak markatuko dira, gero hoztutzerakoan, puska askatuak eta bide batez salmentarako gai geratuko direnak, ain zuzen. Garai batean, ezpataz egindako lauki txikietan zatitzen zen ore hau.



CARAMELO MALVAVISCO

Al azúcar se le ha dado un gran valor terapéutico, sobre todo para las enfermedades pectorales. Así, esta labor que ha durado hasta nuestros días, ha sido muy apreciada en nuestra confitería.

Ingredientes: 1 kg. de azúcar, 300 cl. de agua, 300 cl. de glucosa y 50 gr. de raíz de malvavisco.

Se ponen el agua, la glucosa y el azúcar en un cazo de cobre, exponiéndolos al fuego. Cuando empiecen a hervir, se echa la raíz de malvavisco, removiendo todo con el palote, hasta alcanzar una temperatura de 150º o "punto de caramelo". La pasta formada, se vierte sobre la mesa de mármol aceitada y dentro de un cerco de hierro para que no se desparrame. Todavía en caliente, se van formando barras que se van marcando en trozos. Antiguamente, con la pasta se hacían cuadradillos, que se marcaban a golpe de sable.

Artisaua: JOSE MARI GORROTXATEGI PIKASARRI

Artesano: Jaioteguna: 1929, Martxoak 24

Fecha de nacimiento: 24 de Marzo de 1929

Helbidea: Idiakez Kalea, 7

Domicilio: Calle Idiáquez, 7 - TOLOSA (Gipuzkoa)

Telf.: 67.07.27

Beste zenbait zehaztasun:

Etxeko konfiterian hazi eta hezi egiten da; bere aita José Marik, Anacleto Berrueta konfiteroari 1925. urtean erosia ain zuzen, eta Tolosako "Xaxu" deritzan etxean kokatua. Bere obradorean garaiko konfiteritzaren lan jator guztiak egiten ziren: argizaia, txokolatea zaldi-errotan, bolaoak, karmelua, etabar. 13 urterekin bere aitaren maixutzapean ogibide hau ikasten hasten da, gerostik beste zenbait lekuetan zehar osatzen joanaz (Bartzelonako Konfiteri Eskola horien artean), etxeko gozotegiaren ardura bere gain hartu arte.

Otros datos:

Se cría en la confitería familiar adquirida por su padre José María en el año 1925 al también confitero D. Anacleto Berrueta y situada en la casa denominada "Xaxu", de Tolosa. En su obrador se realizaban todas las labores clásicas del confitero: cera, chocolate en tahona, bolados, caramelo, etc. A los 13 años empieza junto a su padre el aprendizaje del oficio, que completará en diversos lugares (Escuela de Confitería de Barcelona entre ellos), para hacerse cargo finalmente de la pastelería familiar que actualmente lleva.

Artisaua: MANUEL AYALA BARRUSO

Artesano:

Jaioteguna: 1927, Ekainak 1

Fecha de nacimiento: 1 de Junio de 1927

Helbidea: San Viator Kalea, 11-1º Ezk. - GAZTEIZ (Araba)

Domicilio: Calle San Viator, 11-1º Izq. - VITORIA (Alava)

Telf.: 24.12.27

Beste zenbait zehaztasun:

Gaztetatik lotzen da, 1880. urtean Gazteizen sorturiko Goya Gozo-Etxe ezagunaren lanetara; 16 urterekin ain zuzen. Han, Balbino Ruizen maixutzapean langintza honen lehen pausoak emango ditu, gaur egun, karmelua saileko arduraduna izatera iritsi arte.

Otros datos:

A los 16 años empieza a trabajar en la conocida casa de dulces Goya de Vitoria, fundada en el año 1880, en la que tendrá como maestro a Balbino Ruiz. Allí iniciará el aprendizaje del oficio siendo en la actualidad encargado de la sección de caramelos.

BOLAOA

Garai batean kolore eta gozo esberdinekin egiten zen karamelu harrotsu hau, urarekin serbitzen da, txokolatearekin batera hartzeko. Alejandro Dumas, paristar idazleak, Tolosan dastatu omen lehen aldiz bolaoa, haren gozoa eta eman zioten txokolatearena ere asko goraldiaz. Gertera honek, Tolosako konfitero haien trebetasuna agertzen du; izan ere Pariseko txokolatea izen haundiko bai zen.

Osagaiak: azukrea, ura eta arraultzaren zuringoak.

Kobrezko kaxo batean ura eta azukrea surtan jarri eta ondo eragiten dira, erderaz "punto de bolado" deritzaiona lortu arte. Surtatik ateratzen da, eta beste ontzi batean arraultze zuringoak eta azukrea irabiatuaz egin den glasea botzen zaio, legamitu dedin. Hau dena nahastu ondoren, "kitarra" deritzaion molde batera ixuritzen da. Aurretik, bizar-papera ezarri da moldearen zatiduretan, honela ematen bai zaio bolaoari, nahasia gogortzerakoan, hartzen duen ogitxo zuriaren itxura.

**BOLADO**

Este caramelo esponjado, que antiguamente se hacía de diversos colores y sabores, se sirve con agua acompañando al chocolate. El novelista parisino Alejandro Dumas, tuvo la oportunidad de probarlos por primera vez en Tolosa, haciendo grandes elogios del mismo, así como del chocolate que le sirvieron. Hecho que honra a aquellos confiteros de Tolosa, pues el chocolate de París tenía fama de bueno.

Ingredientes: azúcar, agua y claras de huevo.

Colocados agua y azúcar en un cazo de cobre, se exponen al fuego, removiéndolos con el palote hasta conseguir el "punto de bolado". Se saca del fuego y se le añade la glasa que hará de fermento y que se ha hecho aparte batiendo claras de huevo y azúcar. Se mezcla todo y se escudilla sobre la "guitarra" o molde, cuyas divisiones —en las que se ha colocado papel de barba—, darán esa forma de panecillo blanco que el bolado adquiere al solidificarse la mezcla.

Artisaua: JUAN CARLOS UBARRETXENA

Jaioteguna: 1940, Urriak 26

Helbidea: San Martin Kalea, 42 - DONOSTIA (Gipuzkoa)

Telf. 42.31.62

Beste zenbait zehaztasun:

Lan honetan jardun izan da betidanik; izan ere, mutil gazte zelarik eta eskolako lanekin batera, konfiteri eta gozogintza ikasten hasten da bere aitaren maixutzapean, aitonak eraikitato etxeko obradore zaharrear. Turroiak, karameluak, girlatxea, mazapanak, bolaoak eta mota guztietako gozokiak egiten zituzten bertan. Gaur egun ere —bere anai José Manuelen antzera (1936, Otsailak 29-an jaioa)— ohizko lan honekin jarraitzen du, Donostia-ko dendan eta Gipuzkoa guztian bere ekoizte edo produktuak salduaz.



Artesano: JUAN CARLOS UBARRETXENA

Fecha de nacimiento: 26 de Octubre de 1940

Domicilio: Calle San Martín, 42 - DONOSTIA (Guipúzcoa)

Telf.: 42.31.62

Otros datos:

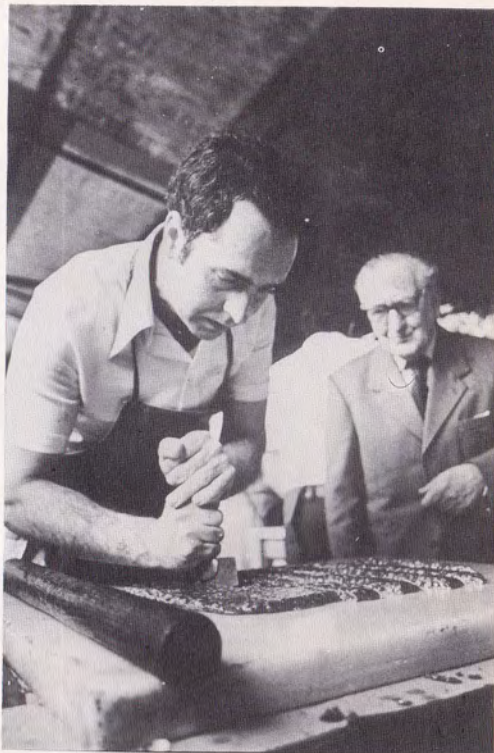
Desde joven y alternando con los estudios, inicia junto a su padre el aprendizaje del oficio, en el mismo obrador familiar que fundara su abuelo. La producción de la casa, abarcaba la elaboración de toda clase de dulces: turrónes, caramelos, guirlache, mazapanes, bolados, etc. Dedicado toda su vida a este trabajo, continúa hoy día —lo mismo que su hermano José Manuel (nacido el 29 de Febrero de 1936)— con este negocio tradicional, vendiendo sus productos en la propia tienda de San Sebastián y por toda Guipúzcoa.

GIRLATXEA

Azukre urtua eta txigortutako fruitu lehorrak erabiliaz egindako lan hauek, Nafarroa edo Aragoikoak direla uste da. Izan ere, XVIII. mendeko azken aldiko nafar agirietan, lan hauen errezetak agertzen bai dira. Iruñeko Royo turroia haien eredu jatortzat har daiteke.

Osagaiak: 1 kg. azukre eta 1 kg. almendra txigortua eta puskak egina.

Kobrezko kaxo batean azukrea surtan jarri, eta erderaz "palote" deritzan tresnarekin eragiten da urtu arte. Segidan, almendra txigortua botzen zaio, guzti hau ondo nahasten den aldi berean, ore trinko bat lortu arte. Ore hau, olio arinki igurtzitako marmolezko mahai batera ateratzen da, arrabolaren bidez zabalduaz. Oraindik bero dagoelarik eta aihotz edo kutxilla baten bidez, puska luzetan modelatu eta moztu egiten da. Azken lan honek esku ona eta azkarra eskatzen du; izan ere ore gogortu baino lehen egin behar izaten bai da guzti hau.



GUIRLACHE

Estas labores a base de azúcar y frutos secos tostados parece que son de influencia navarro-aragonesa. De hecho existen manuscritos de finales del siglo XVIII, con fórmulas de estas labores al estilo navarro. En este sentido, es clásico el turrón Royo de Pamplona.

Ingredientes: 1 kg. de azúcar y 1 kg. de almendra tostada y troceada.

Puesto el azúcar en el cazo de cobre, se expone al fuego removiéndolo con el palote hasta que se funda. Seguidamente se echa la almendra ya tostada, mezclando todo bien, hasta conseguir una pasta compacta. Se saca a la mesa de mármol ligeramente aceitada, extendiendo la pasta con el rodillo. Todavía en caliente y sirviéndose de una cuchilla se modela y se corta en trozos, que por lo general son alargados. Toda esta operación exige mucha habilidad, ya que debe hacerse rápidamente, antes de que se endurezca la pasta.

Artisaua: JOSE LUIS NANCLARES MARTIN

Jaioteguna: 1941, Ekainak 10

Helbidea: León XIII Kalea, 13-3º - GAZTEIZ (Araba)

Telf.: 25.25.34

Beste zenbait zehaztasun:

Betidanik jardun da konfiteri eta gozo gauzen lanetan. Izan ere, 14 urte-ekin hasi zen, 1830. urtean Gazteizen sorturiko Hueto eta Semeak Etxean, langintza hau ikasten eta hantxe jarraitzen du gaur egun ere, mota esberdinetako gozokien egintzan arduratua: girlatxe, karamelu, bizkotxo, turroi, etabar.



Artesano: JOSE LUIS NANCLARES MARTIN

Fecha de nacimiento: 10 de Junio de 1941

Domicilio: Calle León XIII, 13-3º - VITORIA (Alava)

Telf.: 25.25.34

Otros datos:

Desde siempre ha estado unido al mundo de la confitería y del dulce. A los 14 años empieza a trabajar como aprendiz en la Casa Hueto e Hijos de Vitoria, fundada en el año 1830, y en la que todavía hoy permanece dedicado a la elaboración de diversas clases de dulces: guirlache, caramelo, bizcocho, turrón, etc.

IGANTZIKO KANUTILLOAK

Artisau honek, Nafaroan zehar bildu dituen gozoki herrikoiei zenbaiten artetik, Igantziko kanutilloei leku berezia egingo diegu, bere errezeta emanaz.

Osagaiak: 2¹/₂ kg. irin, 500 gr. azukre, 250 gr. gurin eta 1³/₄ litro esne.

Osagai guzti hauek pertzan jarri eta esnea astiro boteaz lantzen dira, ore sendo eta tenk bat lortu arte. 35 gr. pisuko bolak osatzen dira eta arinki oliozturiko mahai batean arrabolaren bidez teinkatzen dira, ondoren ttuturru itxurako moldeetan biltzeko. Aldi on bat bertan utzi eta olio ez oso beroan frijitzen dira. Behin frijitu eta hoztu ondoren, krema bero batez betetzeko gertu daude. Hau dugu kremaren errezeta: 3 litro esne, 750 gr. azukre, 100 gr. gurin, 12 arraultze, 270 gr. fekula, bainilazko lurrina eta Pernod, bizigarrri bezala.



CANUTILLOS DE YANCI

Dentro de la variedad de dulces populares recuperados o potenciados por este pastelero y que abarcan gran parte de la geografía gastronómica navarra, vamos a citar los canutillos de Yanci, elaborados según la siguiente receta.

Ingredientes: 2¹/₂ kg. de harina, 500 gr. de azúcar, 250 gr. de mantequilla y 1³/₄ litros de leche.

Se ponen todos estos ingredientes en el perol y se trabaja echando la leche poco a poco, hasta que quede una pasta firme y tirante. Se forman bolas de 35 gr. de peso, que se estiran con el rodillo sobre la mesa ligeramente aceitada, procediéndose a continuación a rollarlas sobre moldes en forma de cucurucho. Después de un buen rato, se fríen en aceite a temperatura moderada. Una vez fritos y fríos, se rellenan con una crema caliente, hecha con la siguiente fórmula: 3 litros de leche, 750 gr. de azúcar, 100 gr. de mantequilla, 12 huevos, 270 gr. de fécula, perfume de vainilla y licor Pernod.

Artisaua: PASCUAL APARICIO

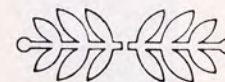
Jaioteguna: 1951, Urtarrilak 8

Helbidea: Pío XII Kalea, 9 - IRUÑEA (Nafarroa)

Telf.: 25.19.80

Beste zenbait zehaztasun:

16 urterekin langintza hau ikasten hasten da, bere aita Ricardoren ondoan, Iruñean zuten etxeko gozotegian. Lehenengo saio haietatik gaurdaino, berebiziko lana egina da Nafarroako gozoki herrikoien aztarnak iker-tzen eta birreskuratzen. Horietako askok Iruña-Berri Gozotegian aurki daitezke salgai gaur egun, Alfredo Esteban eta José Marteruel artisauekin batera daraman elkarlanari esker. Elkarlan horren ondorioa ere, txokolatzeko irudi artistikoen egintza da; horietako zenbait kreazio eder bezain zailak ikusi ahal izan dira III. Azoka honetan.



Artesano: PASCUAL APARICIO

Fecha de nacimiento: 8 de Enero de 1951

Domicilio: Calle Pío XII, 9 - PAMPLONA (Navarra)

Telf.: 25.19.80

Otros datos:

A la edad de 16 años comienza a trabajar junto a su padre Ricardo Aparicio en la pastelería familiar de Pamplona. De aquellos primeros pasos hasta hoy, ha desarrollado toda una labor de recuperación de antiguas fórmulas de dulces populares de Navarra, muchos de los cuales pueden degustarse actualmente en la Pastelería Iruña-Berri, en cuyo obrador lleva una labor conjunta con los artesanos Alfredo Esteban y José Marteruel. Fruto de esta labor conjunta son también los trabajos artísticos en chocolate, algunos de cuyos bellos ejemplares fueron expuestos en esta III FERIA.

HOJALDREA

Gaur eguneko gozogintzaren oinarrizko ekoizte edo produktu bat dugu hojaldrea; izan ere, bere orearekin gozoki esberdin eta ugariak egin daitezke: palmeratxoak, zortziak, milojak, bolobanak, etabar.

Osagaiak: 1 kg. irin, 800 gr. koipe (margarina, gurina, zerri gantza edo antzeko zerbait izan daitekeena), 20 gr. gatz eta 700 zl. ur.

Mahai baten gainean irinaz, uraz eta gatzaz egindako lehen oraldi bateri, koipe fardela botatzen zaio, guztia ondo nahastuaz ore trinko bat lortu arte. Legamirik eraman gabe, ore hau behar den bezala jaiki dedin, gozogintzaren argotan, erderaz "dar 6 vueltas sencillas" deritzaion lanari heltzen zaio: hau da, arrabolaren bidez ore a zabaldu eta tolesdura laua edo simple bat eman, lan berbera 6 aldiz segituak eginaz, ain zuzen. Azkenik, berriro zabalduko da eta haiztoaren bidez atera nahi diren piezen arauera moztuko, laberatu aurretik.



HOJALDRE

Es éste un producto de numerosas y variadas aplicaciones en la pastelería actual, ya que su masa se utiliza para la elaboración de diversos dulces como palmeritas, ochos, milhojas, volovanes, etc.

Ingredientes: 1 kg. de harina, 800 gr. de grasa (que puede ser margarina, manteca de cerdo u otras), 20 gr. de sal y 700 cl. de agua.

Trabajando sobre la mesa, se hace un primer amasijo con la harina, la sal y el agua, añadiéndole a continuación el paquete de grasa. Se mezcla todo hasta conseguir una masa compacta. Para que ésta levante debidamente, ya que no lleva levadura, se procede a lo que en el argot pastelero se conoce por "dar 6 vueltas sencillas", es decir, a extenderla con el rodillo y a darle una doblez simple, repitiendo esta operación 6 veces consecutivas. Por último se extenderá de nuevo y se cortará con el cuchillo según el tipo de piezas que se deseen elaborar, antes de cocerlas en el horno.

Artisaua: MATEO TORRES GARCIA

Jaioteguna: 1946, Maiatzak 10 - Sancti Spiritus (Salamanka)

Helbidea: Morrongilleta Kalea, 18-1º Ezk. - ERRENTERIA (Gipuzkoa)

Beste zenbait zehaztasun:

5 urterekin Errenteriara etorria, 14 zituelarik ogibide hau ikasten hasten da, Luis Villaverde zenaren maixutzapean, Lekuona Gozotegiaren lantegi zaharrean. Handik bi urtera, Donostiako Puerto Gozotegira dioa langintzaren ezaguera zabaltzeko asmotan, pasteleri eta izozkien arloetan batezere. Han 10 urte igaroko ditu, Vicente Pérez de Nanclares eta Julián Garikano maixu dituelarik, Lekuona etxetik berriro deitua izan arte. Gaur egun, bertan lan egiten jarraitzen du.

III. Eskulangintza Azoka honetan, Mendiola Etxean zabaldu zen Confiteri biziaren ardura, bere gain egondu zen.



Artesano: MATEO TORRES GARCIA

Fecha de nacimiento: 10 de Mayo de 1946 - Sancti Spiritus (Salamanca)

Domicilio. Calle Morrongilleta, 18-1º Izq. - RENTERIA (Guipúzcoa)

Otros datos:

Venido a los 5 años de edad a Rentería, a los 14 inicia el aprendizaje del oficio en el viejo obrador de la Pastelería Lekuona, a las órdenes de Luis Villaverde. Después de 2 años, pasa a la Pastelería Puerto de San Sebastián donde permanece durante 10 años. Allí amplía sus conocimientos tanto en el campo de la pastelería como de la heladería, junto a los oficiales Vicente Pérez de Nanclares y Julián Garikano. Nuevamente es llamado a la Pastelería Lekuona donde trabaja actualmente.

Durante la presente III Feria de Artesanía, estuvo encargado del obrador de la Confitería viviente instalada en el jardín de Casa Mendiola.

AURKIBIDEA - INDICE

Orriak - Páginas

<i>AURKEZPEN</i>	2	PRESENTACION
<i>HITZAURREA</i>	4	PROLOGO
<i>EGITARAUA</i>	6	PROGRAMA
<i>ESKUAREA</i>	12	RASTRILLO
<i>UPELA</i>	14	BARRIL
<i>ERREMONTEKO XISTERA</i>	16	CESTA DE REMONTE
<i>LARRUZKO PILOTA</i>	18	PELOTA DE CUERO
<i>BASTEA</i>	20	ALBARDA
<i>DANBOLINA ETA PERRA</i> .	22	DAMBOLIÑA Y HERRADURA
<i>PIKAILADURAGINTZA</i>			
<i>KOBREAN</i>	24	ESMALTADO EN COBRE
<i>IRUDIGINTZA</i>	26	IMAGINERIA
<i>ARGIZAIGINTZA</i>	30	CERERIA
<i>MALBAZURI KAMELUA</i> ..	32	CAMELO MALVAVISCO
<i>BOLAOA</i>	34	BOLADO
<i>GIRLATXEA</i>	36	GUIRLACHE
<i>IGANTZIKO KANUTILLOAK</i> .	38	CANUTILLOS DE YANCI
<i>HOJALDREA</i>	40	HOJALDRE

